

**План
работы бракеражной
комиссии МКОУ СОШ имени генерал-лейтенанта В.Г.Асапова
с.Калинино Малмыжского района Кировской области
на 2023-2024 учебный год**

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в школе.

Работа организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
5. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
6. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
7. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
2. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.
6. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды.
7. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**План мероприятий,
реализуемых бракеражной комиссией,
в 2023-2024 учебном году**

№ п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на 2023-2024 учебный год»	председатель комиссии	август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	члены комиссии	2 раза в год
3.	Контроль сроков реализации продуктов	члены комиссии	ежедневно
4.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	члены бракеражной комиссии	ноябрь
5.	Заседание членов бракеражной комиссии «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2023-2024 учебного года»	члены бракеражной комиссии	декабрь
6.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	члены бракеражной комиссии	постоянно
7.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	члены бракеражной комиссии	ноябрь, март, май
8.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	члены бракеражной	Декабрь

	Дата реализации продуктов	комиссии	
9.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	члены бракеражной комиссии	Март
10.	Заседание членов бракеражной комиссии «Анализ работы комиссии за год»	члены бракеражной комиссии	Май

Председатель комиссии



М.М.Кунгурцева.